ЭНЦИКЛОПЕДИЯ
САЛАТОВ И ЗАКУСОК К НОВОГОДНЕМУ СТОЛУ

№37

СПЕЦВЫПУСК
ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ
РЕЦЕПТОВ НАШИХ ЧИТАТЕЛЕЙ



Таргонский Олег, г. Бор

Салат «Цыпочка»

Рис (вареный) - 2 ст., маринованные грибы – 150 г, репчатый лук - 1 шт., соленый огурец - 2 шт., майонез - 1 стакан, цыпленок (вареный) - 1 шт., зелень сельдерея и петрушки по вкусу, соль, перец.

Для украшения: яйцо (вареное) - 1 шт., помидоры, листья зеленого салата.

Рис сварить в подсоленной воде, смешать с нарезанными грибами, луком, куриным мясом, солеными огурцами, нарезанными кубиками, а также с мелко нарезанными листьями сельдерея и петрушки. Все перемешать, добавить соль и перец. Смесь выложить на листья салата и украсить дольками помидоров и кружочками вареных яиц.

Зуброва Надежда, г. Омск

Салат «Цезарь»

Кочан зеленого салата, зубчики чеснока, твердый сыр, сухарики для салатов (крутоны), куриная грудка.

Заправка (300 мл): 75 мл оливкового масла, 40 г тертого сыра, 60 мл свежего лимонного сока, 60 г майонеза, 1 ч. ложка томатной пасты, 1/2 ч. ложки перца грубого помола, 1 маленький зубчик чеснока (мелкорубленого).

Зеленый салат крупно нарезать, а лучше порвать. Положить сухарики. Натереть 1-2 зубчика чеснока. Натереть сыр на крупной терке, а лучше нарезать стружками. Нарезать куриное филе кубиками. Заправку «Цезарь» подать отдельно, каждый поливает салат сам.

Для заправки: взбейте все ингредиенты до однородной массы.

Веденина Нина, г. Туапсе

Салат «Праздник»

200 г копченой говядины, 8 перепелиных яиц, 3 картофелины, 1 б. горошка, зеленый лук, 2 соленых огурца, майонез.

Говядину нарезать кубиками, выложить в емкость. Добавить яйца, разрезанные на 4 части. Картофель нарезать кубиками и выложить в салатницу. Туда же выложить горошек. Измельчить зеленый лук и выложить к остальным ингредиентам. Огурцы нарезать небольшими кусочками, выложить в салат. Заправить майонезом и все аккуратно перемешать. Установить на блюде кольцо, выложить салат, украсить зеленью и подавать к столу.

Инютина Олеся, г. Среднеуральск

Салат «Сосновый бор»

6 отварных картофелин, 1 луковица, 400 г мяса, 5 вареных яиц, 200 г грибов маринованных, зелень по вкусу, майонез.

Отваренный картофель и отварное мясо нарезать кубиками и выложить в салатник. Луковицу измельчить, яйца натереть на крупной терке и вместе с нарезанными грибами добавить все в салат. Заправить майонезом, посолить и поперчить, хорошенько перемешать.



Ионова Зинаида, г. Улан-Удэ

Селедка под шубой



Чистое филе 1 жирной соленой сельди, 1 луковица, 4 вареные картофелины, 2 вареные свеклы, 1 вареная морковь, 1 кисло-сладкое яблоко, 2 вареных яйца, майонез, соль, растит. масло.

Сервировочное блюдо слегка смазываем маслом и выкладываем на него первым слоем 1/2 массы натертого на терке картофеля и сбрызгиваем растит. маслом. Вторым слоем укладываем ломтики селедки. Затем распределяем лук - полукольцами. Смазываем хорошенько майонезом. Далее выкладываем натертую на терке морковку, смазываем майонезом. На морковь выкладываем половину массы тертой свеклы, слегка присаливаем, смазываем майонезом. Следующий слой - яйца, смазать майонезом. Выкладываем оставшийся картофель, слегка смазываем майонезом. Предпоследний слой - тертые яблоки, хорошенько смазать майонезом. Сверху и с боков положить оставшуюся свеклу. Разровнять поверхность, смазать майонезом и поставить в холодильник на 3 ч.

Деревяникина Кира, г. Оренбург

Салат в апельсинах

2 апельсина, 300 г ветчины, 1 луковица, 1/2 ст. чернослива, петрушка, 100 г сыра, 100 г вареных шампиньонов, 2 ст. л. сметаны, майонез.

Чернослив распарить, мелко измельчить. Ветчину нарезать кубиками, сыр натереть. Грибы и зелень измельчить. С апельсинов срезать верхнюю часть. Аккуратно, с помощью ложки вынуть апельсиновую мякоть, измельчить. Смешать в мисочке все ингредиенты, заправить сметаной и майонезом, все перемешать. Наполнить салатиком апельсины и выложить на тарелочку. Украсить черносливом и зеленью.

Абакумова Дарья, г. Энгельс

Салат «Хризантема»

5 вареных яиц, 200 г крабовых палочек, 200 г сыра, 1 луковица, 2 яблока, 250 г майонеза.

Репчатый лук порубим и зальем на 30 мин. холодной водой. Крабовые палочки нарезать кубиками или измельчить с помощью вилки. Сыр, яблоко без кожуры и сердцевины и белки натереть на крупной терке. Теперь укладываем салат слоями: яичные белки, сыр, репчатый лук, на лук - слой майонеза, дальше - крабовые палочки, яблоки, опять майонез. Сверху посыпать яичным желтком, натертым на мелкой терке. Оформить салат крабовыми палочками, креветками, лимоном и оливками.

Богаевская Ирина, г. Кузнецк

Салат «Грибное чудо»

5 картофелин, 300 г вареного мяса курицы, 1 луковица, 300 маринованных или соленых грибов, 4 вареных яйца, 300 г сыра, 250 г майонеза.

Сварить картофель «в мундире». Лук мелко нарезать. Грибы нарезать кусочками. Сыр натереть на крупной терке. Мясо разобрать на кусочки и выложить на сервировочное блюдо. Сверху положить натертый на крупной терке картофель, на картофель - грибы, залить все майонезом. На майонез положить слой лука, залить немного майонезом, затем - слой тертых желтков, затем - слой тертого сыра. Залить все майонезом и сверху украсить тертыми белками.

Шейкина Людмила, г. Саратов

Салат в томатах «Причуда»

Помидоры, 50 г вареного мяса говядины, 100 г сыра, 1/4 кисло-сладкого яблока, майонез, клюква и петрушка для украшения.

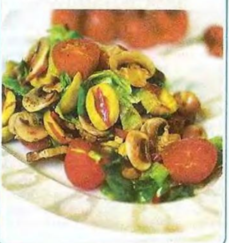
С помидоры срезать верхушечку, отложить в сторону. Сыр и яблоко натереть на терке, яблоко - на крупной, сыр - на мелкой. Говядину нарезать соломкой. Из помидора ложкой аккуратно удалить мякоть, оставив немного на стенках. Первым слоем кладем мясо, затем яблоко и заливаем майонезом, присыпаем сыром, затем опять мяско, яблоки и майонез. Верхушку хорошенько засыпать сыром. Накрыть крышечкой и украсить по своему усмотрению.

Калпакова Ирина, г. Тольятти

Салат «Званый ужин»

1 ст. вареного риса, 2 помидора, 2 огурца, 200 г филе окуня, 200 г шампиньонов, 1 луковица, 250 г майонеза, 1 редис, зелень для украшения.

Помидоры и огурцы нарезать кубиками. Шампиньоны - ломтиками и обжарить вместе с репчатым луком на растит. масле. Филе рыбы посолить, поперчить и обжарить на растит. масле, половину мелко нарезать, а часть нарезать длинными брусочками. В большой миске смешать рис, овощи, рыбу, залить майонезом и посолить по вкусу. На большое блюдо выложить первым слоем часть рисового салата. Затем положить часть грибов с луком. Выложить оставшийся рис и красиво уровнять. Сверху выложить остальные грибы. Салат по бокам украсить свежими помидорами, полосками рыбы, зеленью и цветками из редиса.



Андронова Ольга, г. Зеленодольск

Салат «Дорогой гостье»

200 г ветчины, 200 г маринованных грибов, 2 огурца, 200 г тертого сыра, и ½ б. горошка, зеленый лук, соль, перец по вкусу.

Ветчину и огурцы нарезать мелкими кубиками и выложить в салатницу. Нарезать грибы и добавить в салат. Выложить горошек. Мелко нарезать зеленый лук и выложить к остальным ингредиентам. Сыр натереть и добавить в салатницу. Заправить салат сметаной, посолить и поперчить по вкусу. Подавать в салатнице или порционно на листьях салата.

Калыванова Светлана, г. Снежинск

Салат «Морские приключения»

3 кальмара, 250 г крабовых палочек, 4 вареных яйца, 1/2 луковицы, 100 г маринованных опят, майонез, соль, перец, клюква для украшения.

Репчатый лук мелко нарезать, выложить в емкость. Кальмары нарезать соломкой. Крабовые палочки натереть на крупной терке. Одно яйцо оформить под корзиночку, остальные натереть на терке. Грибы нарезать соломкой и добавить в салат. Заправить салат майонезом, посолить и поперчить. Переложить салат на красивое блюдо, украсить корзиночкой из яйца, наполненной клюквой, подать к столу.

Ильина Анастасия, г. Черняховск

Салатик «Лето-зима»

1 б кукурузы, 200 г крабовых палочек, 5 вареных яиц, 2 огурца, 2 соленых огурца, 1 луковица, майонез легкий.

Яйца сварить, отделить белки от желтков, белки натереть в салатник. Крабовые палочки нарезать кубиками. В салатник к яйцам добавить кукурузу, крабовые палочки, мелко измельченный репчатый лук. Огурчики также нарезать кубиками и выложить в салат, заправить майонезом. Сверху салат украсить тертыми желтками, огурчиками и зеленью.



Архипова Полина, г. Великие Луки

Салат «Рыжик»

3 моркови, 1 луковица, сыр, майонез, фисташки.

Морковку натереть на мелкой терке. Сыр также натереть на мелкой терке. Лук нарезать очень тонкой соломкой, ошпарить, выложить в салат. Заправить салат майонезом, слегка подсолив. Выложить на блюдо и посыпать измельченными фисташками.

Юдина Ксения, г. Снежинск

Салат «Зимние сказки»

300 г белокочанной капусты, 2 моркови, крабовые палочки, майонез, соль по вкусу, зеленый лук.

Капусту вымыть, нарезать тонкой соломкой. Морковку очистить и натереть на крупной терке. Крабовые палочки нарезать длинными полосками. Зеленый лук измельчить. В салатницу положить капусту и морковь, немного подсолить и хорошенько отжать руками, чтобы капуста стала мягкой. Добавить крабовые палочки и лук, залить майонезом и хорошенько перемешать.

Грошева Евгения, г. Северодвинск

Салат «С Новым годом»

Банка консервированных кальмаров, 2 соленых огурчика, 4 отварные картофелины, яблоко, 1/2 ст. оливок без косточек, 3 вареных яйца, 1 б. горошка, 250 г майонеза, зеленый лук.

В большую миску потрите на крупной терке картофель и яблоко, добавьте нарезанные соломкой кальмары и огурцы, а также мелко нарезанные оливки и яйца. Перемешайте. Переложите в салатницу и залейте майонезом. Не перемешивая майонез, украсьте салат "елочкой" из веточек зеленого лука, а из кусочка свеклы сделайте маленькую звезду. Салат перемешайте непосредственно перед употреблением, прямо в сервировочной тарелке.

Сенюткина Нина, г. Саранск

Салат «Футбол»

2 б. консервированного тунца в масле или горбуши, 2 отварных картофелины, 2 помидора, 2 вареных яйца, 2 луковицы, соль, майонез.

Украшение: 3 белка, маслины, зелень.

Рыбу размять вилкой, масло слить. Помидоры нарезать кубиками. Картофель почистить, нарезать кубиками. Яйца натереть на крупной терке. Лук мелко покрошить. Смешать рыбу, картофель, помидоры, яйца, лук, немного посолить. Заправить майонезом. Украсить салат в виде футбольного мяча. Для этого выложить салат горкой. Белки натереть на мелкой терке (желтки можно добавить в салат), маслины мелко покрошить. Выложить маслины в виде шестиугольников, остальное пространство заполнить белками. Зелень мелко покрошить и выложить вокруг «мяча».



Демина Ксения, г. Мурманск

Салат «Ждем гостей»

100 г вареной колбасы, 200 г ветчины, 1 луковица, по 1 б. белой и красной консервированной фасоли, 1 б. консервированной кукурузы, 2 ст. л. 3% уксуса, 1/2 ч. л. любого острого соуса, перец черный молотый, соль, сахар по вкусу, 6 ст. л. растит. масла, листья салата, 3 веточки петрушки, 200 г салями.

Вареную колбасу и ветчину нарезать полосками, лук - кольцами. С кукурузы и фасоли слить жидкость. Смешать уксус, соус, сахар, соль и перец. Медленно влить растит. масло и тщательно взбить венчиком. Приготовленные ингредиенты салата залить заправкой, все тщательно перемешать и оставить на 15 мин. Листья разложить по тарелкам. Выложить на них смешанный салат. Петрушку мелко порубить. Салат украсить рубленой петрушкой и свернутыми ломтиками салями.

Андропова Жанна, г. Саров

Салат «За 10 минут»

3 куриные грудки, 10 шампиньонов, 1 б. консервированной кукурузы, 1/2 лимона, 3 ст. л. майонеза, 1 б. маслин без косточек.

Подготовленные шампиньоны припустить, нарезать тонкими ломтиками, посолить и залить соком лимона. Дать постоять мин. 15. Куриные грудки отварить, нарезать крупными квадратиками. Оливки нарезать кольцами. Все соединить, добавить кукурузу и заправить майонезом.

Васильева Ирина, г. Ставрополь

Салат «Клумба»

3 шт. отварного картофеля, 3 соленых огурца, 200 г колбасы или мяса, 1/2 б. консервированного горошка, майонез.

Для блинчиков: 4 яйца, 1 ст. л. муки.

Начинка 1: морковь свежая, сыр, чеснок, майонез.

Начинка 2: зелень, сыр, чеснок, майонез.

Для блинчиков: яйца взбиваем с мукой, чуть солим, добавляем соду на кончике ножа. На большой сковороде жарим 2 блина. Даем им остыть. На каждый блин выкладываем свою начинку. Затем свернуть каждый блин в трубочку. Затем трубочки разрезать на кусочки по 0,5 см.

Глубокий салатник выложить пленкой и плотно друг к другу выложить рулетики. Далее выкладываем на рулетики: картофель, соленый огурец, колбасы, горошек, картофель.

Все слои смазываем майонезом, заворачиваем остатками пленки и убираем на 3 ч. в холодильник. Перед подачей на стол опрокидываем салатник кверху дном, ставим салат на тарелку, украшаем и подаем к столу.



Гурьева Наталья, г. Сергач

Салат «Морской бриз»

500 г вареных кальмаров, 1 ст. вареного риса, 2 вареных яйца, 1 свежий огурец, майонез, сметана, 1 пучок зеленого лука.

Рис выложить в салатник. Кальмары и огурцы нарезать соломкой и тоже выложить в салатник. В равных пропорциях смешать майонез и сметану. Яйца натереть на крупной терке и выложить в салат. Заправить соусом, хорошенько перемешать, посолить и поперчить по вкусу. Сверху салат посыпать мелко нарезанным луком.

Полякова Зоя, г. Немчинск

Салат «Очень вкусный»

1 язык, 3 яйца, 1 луковица, 1/2 б. кукурузы, 1/4 ст. грецких орехов, 100 г сыра, зелень, соль.

Отварной язык нарезать соломкой. Лук мелко нарезать и обжарить. Яйца разбить в миску, хорошо размешать вилкой, чуть посолить и поджарить из них тонкие блинчики. Готовые блинчики свернуть рулетиком и нарезать соломкой. С кукурузы слить жидкость. Грецкие орехи некрупно порубить. Сыр натереть на мелкой терке. Зелень порубить. Смешать вместе язык, лук, кукурузу, сыр, зелень, грецкие орехи и нарезанные яичные блинчики. Все ингредиенты перемешать, заправить салат майонезом и еще раз хорошо перемешать.

Панфилова Римма, г. Анапа

Салат «Остров»

200 г горбуши слабосоленой, 1 огурец, 3 вареных яйца, листья зеленого салата, 3 ст. л. растит. масла, 1 ч. л. уксуса 6%.

Огурец нарезать кружочками, затем каждый кружочек разрезать на четыре части. Яйца нарезать небольшими кусочками. Смешать масло и уксус. Листья салата порвать небольшими кусочками, выложить на тарелочки. На листья салата выложить рыбку (филе отделить от костей и нарезать небольшими кусочками), огурцы, яйца. Полить заправкой.



Пантелеевы Ирина, г. Самара

Салат «Фейерверк»

300 г куриного филе, 4 ломтика батона, 200 г сыра твердого, 1 б. кукурузы, майонез, соль, растит. масло.

Куриное филе отварить, остудить, мелко нарезать. Батон нарезать кубиками. Обжарить батон на растит. масле до золотистого цвета. Сыр нарезать кубиками. Смешать филе, сыр, кукурузу, сухарики (сухарики рекомендую добавлять перед подачей на стол, чтобы они оставались хрустящими). Немного посолить. Заправить майонезом.

Ичева Влада, г. Томск

Салат «Гостям на удивление»

300 г креветок, 2 ломтика батона, 2 вареных яйца, листья зеленого салата, майонез, растит. масло.

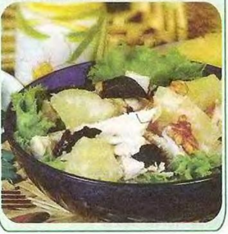
Креветки довести до готовности, почистить. Батон нарезать кубиками и обжарить на растит. масле до золотистого цвета. Яйца разрезать на 6 частей. Листья салата порвать руками, выложить на тарелочки. На салат выложить креветки, сухарики, яйца. Полить майонезом.

Ханженкова Елизавета, г. Саров

Салат «Смак»

500 г отварного куриного филе, 1 ст. чернослива без косточек, 3/4 ст. грецких орехов, майонез.

Чернослив помыть, мелко нарезать. Орехи мелко порубить. Филе нарезать небольшими кусочками. Смешать филе, орехи, чернослив.



Чеботарева Ирина, г. Пятигорск

Салат «Торжественный»

1 б. консервированных кальмаров, 2 соленых огурчика, 4 отварные картофелины, яблоко, 1/2 ст. оливок без косточек, 3 вареных яйца, 1 б. горошка, 250 г майонеза, зеленый лук.

В большую миску натрите на крупной терке картофель и яблоко, добавьте нарезанные соломкой кальмары и огурцы, а также мелко нарезанные оливки и яйца. Перемешайте. Переложите в салатник и залейте майонезом. Не перемешивая майонез, украсьте салат "елочкой" из веточек зеленого лука, а из кусочка свеклы сделайте маленькую звезду. Салат перемешайте непосредственно перед употреблением, прямо в сервировочной тарелке.

Ющенко Тамара, г. Северск

Салат «Гармония»

Сердце, копченый сыр «косичка», яйцо, майонез, горчица, листовой салат.

Сердце хорошо промыть и отварить, очистить от пленок и жира, нарезать соломкой.

Сыр разделить на волокна, нарезать, соединить с мясом, заправить майонезом, добавив 1 ч. л. горчицы, хорошо размешать и дать постоять мин. 10. Выложить «гнездышком» на тарелку поверх салатных листьев, в углубление добавить немного майонеза. 2 вареных яйца нарезать дольками. Каждую дольку обернуть половинкой салатного листа и вставить в углубление.

Юркова Татьяна, г. Тюмень

Салатик «Веселый»

1 кг шампиньонов, 3 моркови, 1 б. консервированной кукурузы, 3 луковицы, растит. масло, соль, перец по вкусу.

Шампиньоны ополоснуть, мелко нарезать и жарить до готовности на среднем огне. Морковь натереть на крупной терке, лук нарезать полукольцами. Все обжарить по отдельности. Когда все остынет, смешать в глубоком салатнике грибы, морковь и лук и добавить кукурузу, предварительно слив воду. Посолить, поперчить по вкусу.



Бакланова Диана, г. Таганрог

Салат «Морские этюды»

1 кочанчик китайского салата, 300 г замороженной смеси из морепродуктов, 1 картофелина, соевый соус, майонез, тертый сыр, оливковое масло, чеснок, кунжутное семя.

Накалить оливковое масло, добавить раздавленный ножом чеснок, через несколько секунд кунжут, через несколько секунд размороженные морепродукты. Обжарить. Добавить соевый соус, еще чуть пожарить. Остудить. Картофель нарезать очень тонкой соломкой и обжарить в большом количестве растит. масла. Выложить на бумажное полотенце, чтобы стек лишний жир, остудить. Салат нарезать, соединить с морепродуктами и заправить майонезом. Я ложу совсем чуть-чуть. Выложить на блюдо, сверху выложить картофельную соломку и посыпать все это тертым сыром.

Калмыкова Вера, г. Йошкар-Ола

Салат «Шикарный»

200 г жареного филе форели, 200 г соленой форели, 1 б. тунца в с/с, 2 вареные моркови, 4 вареных яйца, 1 б. кукурузы, 200 г кальмаров отварных, соль, перец, зелень, майонез.

Кальмары, соленую форель, морковь и яйца нарезать тоненькой соломкой, добавить измельченную жареную рыбу, кукурузу, тунец. Добавить соль, перец, укроп, заправить майонезом.

Филатьева Ксения, г. Сочи

Салат «Изысканное угощение»

200 г соленой семги, 2 картофелины, 2 зубчика чеснока, 3 ст. л. растит. масла, 1 ст. л. 6% уксуса, листья салата.

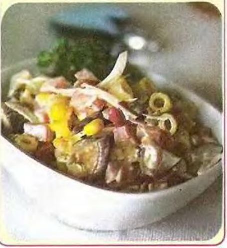
Картофель отварить, почистить, нарезать кубиками. Семгу нарезать небольшими кусочками. Сделать заправку. Смешать масло, уксус, добавить тертый чеснок. На тарелочку выложить листья салата, на них выложить картофель, семгу. Полить заправкой. Можно украсить петрушкой.

Дементьева Фаина, г. Новокузнецк

Салат «Парижский»

2 ст. л. маслин без косточек, 200 г шампиньонов, 200 г сыра, 200 г вареных куриных грудок, 1 желток, 1 ч. л. горчицы, 1 ст. л. винного уксуса, 1/2 ст. растит. масла, 3 ст. л. йогурта, соль, перец, щепотка сахара.

Маслины разрезать пополам и положить в салатник. Шампиньоны нарезать тонкими ломтиками, сыр - кубиками. Все перемешать. Нарезать куриное мясо кубиками и добавить его в салатник, все снова перемешать. Приготовить майонез: взбить в миске желток, горчицу, соль, перец, винный уксус и лимонный сок до получения однородной массы. Затем, размешивая в одну сторону, постепенно добавлять порциями растительное масло, пока майонез не загустеет. Затем подмешать йогурт. Заправить салат полученным соусом и сразу же подавать.



Чекунова Софья, г. Уфа

Салат «Особый шик»

Красные помидоры, сладкий красный болгарский перец, постная ветчина, чеснок, белые сухарики, оливковое масло.

Помидоры нарезать кубиками по 1 см. Перец и ветчину нарезать соломкой. Натереть чеснок, посолить, заправить оливковым маслом. Непосредственно перед подачей на стол на салат выложить маленькие 1 см белые сухарики. Именно хрустящие сухарики придают салату особый шик!

Мануйлова Любовь, г. Кронштадт

Салат «Пеструшка»

3 сладких перца, 300 г копченой колбасы, 1/2 б. зеленого горошка, 1/2 б. кукурузы, обжаренные грибы, пакетик сухариков, майонез.

Все нарезать кубиками, заправить майонезом.

Самохина Анна, г. Выкса

Салат «Морозко»

5 вареных яиц, 200 г маринованных шампиньонов, 2 луковицы, майонез, соль, перец, растит. масло.

Яйца, каждое отдельно, взбить, вылить на сковороду, смазанную растит. маслом, пожарить до золотистого цвета. Перевернуть, пожарить с другой стороны. Пожарить таким образом 5 блинчиков. Сложить блинчики в стопочку и нарезать соломкой. Лук нарезать соломкой. Обжарить лук на растительном масле до золотистого цвета. Грибы нарезать. Смешать блинчики, грибы, лук. Посолить, поперчить. Заправить майонезом.

Кастрюкова Валентина, г. Северодвинск

Салат «Пьяные шампиньоны»

300 г грибов, 3 луковицы, 1 морковь, 2 помидора, 3/4 ст. сухого белого вина, 1 ст. л. лимонного сока, 1/2 ст. растит. масла, соль, черный молотый перец, зелень по вкусу.

Шампиньоны промыть, нарезать небольшими кусочками, выложить в эмалированную кастрюлю, залить вином, добавить соль, перец и тушить с закрытой крышкой на среднем огне 15 мин. Морковь натереть на крупной терке, помидоры нарезать дольками, репчатый лук нашинковать, зелень измельчить. Подготовленные продукты смешать, заправить растительным маслом и лимонным соком. Готовый салат посыпать зеленью. Украсить стружкой моркови.

Одноглазкова Анастасия, г. Сызрань

Салат «Кармен»

200 г красного стручкового перца, 200 г мяса цыпленка, 200 г молодого зеленого горошка, 1 ст. риса, 1 ст. л. уксуса, 1 ст. л. оливкового масла, 1/2 ст. л. готовой столовой горчицы, 1 ч. л. зелени петрушки, 1 ч. л. эстрагона.

Стручки красного сладкого перца испечь, очистить и нарезать лапшой. Также нарезать мясо цыпленка. Отварить молодой зеленый горошек и рис. Рис варить на воде в течение 15 мин. или припустить его с оливковым маслом и овощным отваром. Подготовленные овощи смешать с рисом, заправить салатной заправкой из уксуса и оливкового масла, горчицей и солью по вкусу. Посыпать сверху мелкорубленой зеленью петрушки и листиками эстрагона.

Асанова Вера, г. Клинцы

Салат «Морской коктейль»

700 г кальмаров, 500 г креветок неочищенных, 250 г крабовых палочек, 4 вареных яйца, майонез, зеленый лук, красная икра.

Кальмары очистить и отварить в подсоленной воде в течение 3 мин. Креветки очистить.

Кальмары нарезать тоненькой соломкой, яйца - кубиками, крабовые палочки - квадратиками. В салатник выложить кальмары, крабовые палочки, креветки, яйца. Добавить рубленый зеленый лук. Заправить майонезом, хорошо перемешать. Украсить красной икрой.

Молаканова Анна, г. Ярославль

Салат «Волшебный»

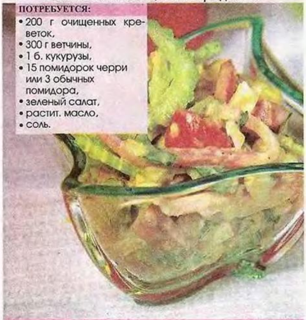
300 г отварной печени, 1 сырая морковка, лук, сухарики «Кириешки» со вкусом пиццы, соль, перец, майонез.

Отварную печень нарезать кубиками. Поджарить на растит. масле морковь и лук. Перемешать печень с морковкой, луком, сухариками. Добавить соль, перец. Заправить майонезом.



Осипова Агнесса, г. Северодвинск

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 200 г очищенных креветок,
- 300 г ветчины,
- 1 б. кукурузы,
- 15 помидорок черри или 3 обычных помидора,
- зеленый салат,
- растит. масло,
- соль.



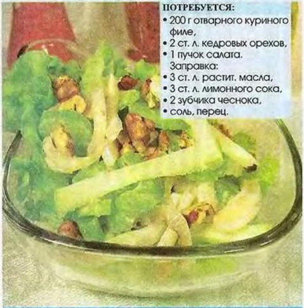
Салат «Калейдоскоп»

- Ветчину нарезать соломкой. Помидоры нарезать небольшими кусочками. Зеленый салат порвать руками. Добавить креветки, ветчину, кукурузу, помидоры, немножко посолить.
- Заправить растит. маслом или майонезом.

Сербинова Ангелина, г. Тверь

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 200 г отварного куриного филе,
- 2 ст. л. кедровых орехов,
- 1 пучок салата.

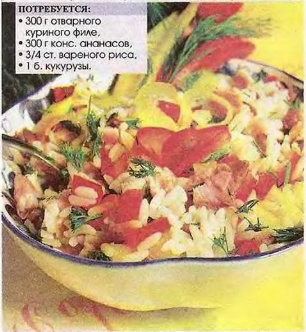
Заправка:
- 3 ст. л. растит. масла,
- 3 ст. л. лимонного сока,
- 2 зубчика чеснока,
- соль, перец.



Салат «У леса на опушке»

- Для заправки: смешать масло с лимонным соком.
- Добавить растертый чеснок, посолить, поперчить.
- Дать постоять 15 мин. Куриное филе разобрать на волокна. Салат порвать руками. Добавить филе, кедровые орешки, перемешать. Добавить заправку, все хорошо перемешать.

Сергеева Ирина, г. Новосибирск

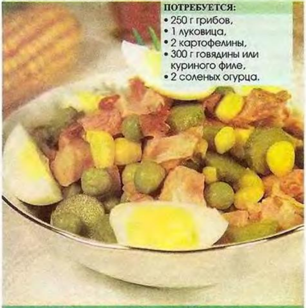


ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 300 г отварного куриного филе,
- 300 г конс. ананасов,
- 3/4 ст. вареного риса,
- 1 б. кукурузы.

Салат «Новогодние чудеса»

• Куриное филе мелко нарезать. Ананасы нарезать небольшими кубиками. Смешать филе, ананасы, рис, кукурузу, немного посолить. Заправить майонезом.

Астахова Юлия, г. Выборг



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 250 г грибов,
- 1 луковица,
- 2 картофелины,
- 300 г говядины или куриного филе,
- 2 соленых огурца.

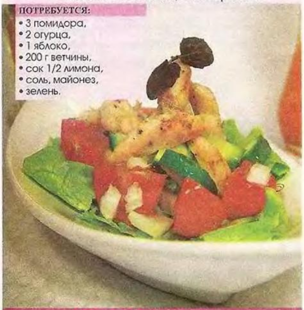
Салат «Гостиный двор»

• Мясо отварить и мелко нарезать, отварной картофель нарезать небольшими кубиками, грибы пожарить с луком и немного порубить, огурцы нарезать тонкой соломкой, все смешать и заправить майонезом. Сверху можно посыпать мелкорубленой зеленью и зеленым луком.

Шебанова Евгения, г. Ставрополь

ПОТРЕБУЕТСЯ:

- 3 помидора,
- 2 огурца,
- 1 яблоко,
- 200 г ветчины,
- сок 1/2 лимона,
- соль, майонез,
- зелень.



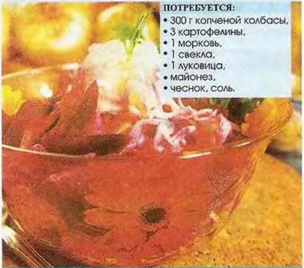
Салат «Для двоих»

- Помидоры мелко нарезать. Ветчину нарезать соломкой. Огурцы нарезать соломкой. Яблоко почистить, удалить сердцевину, нарезать соломкой.
- Сбрызнуть яблоко соком лимона. Выложить все на тарелочки, посолить, полить майонезом, украсить зеленью.

Низовкина Светлана, г. Ростов-на-Дону

ПОТРЕБУЕТСЯ:

- 300 г копченой колбасы,
- 3 картофелины,
- 1 морковь,
- 1 свекла,
- 1 луковица,
- майонез,
- чеснок, соль.



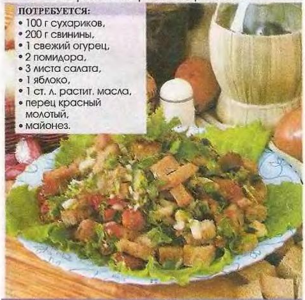
Салат «Лохматый»

- Морковь, картофель и свеклу отварить, остудить, почистить и натереть на мелкой терке. Лук мелко покрошить, залить кипятком и оставить на 15 мин.
- Затем воду слить. Свеклу натереть на мелкой терке. В майонез добавить растертый чеснок по вкусу, перемешать. Колбасу нарезать брусочками.
- На дно тарелки выложить слоями картофель, свеклу, лук, морковь, колбасу. Все слои слегка подсолить и смазать майонезом.

Салат «Викинг»

Ребреева Софья, г. Стерлитамак

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 100 г сухариков,
- 200 г свинины,
- 1 свежий огурец,
- 2 помидора,
- 3 листа салата,
- 1 яблоко,
- 1 ст. л. растит. масла,
- перец красный молотый,
- майонез.

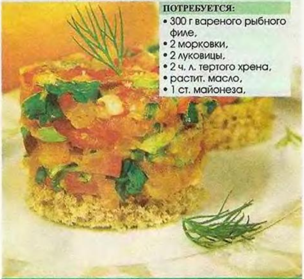


- Замороженную свинину нарезать соломкой, опустить на 3 мин. в кипящую воду, обжарить на растит. масле с красным перцем. Нарезать листья салата соломкой, яблоко, помидоры и огурцы нарезать кубиками. На листья салата выложить сухарики, затем слоями помидоры, огурцы, свинину.
- Заправить все майонезом.

Салат «Фантазия»

Алентьева Полина, г. Иваново

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 300 г вареного рыбного филе,
- 2 морковки,
- 2 луковицы,
- 2 ч. л. тертого хрена,
- растит. масло,
- 1 ст. майонеза,



- Отварить рыбу с добавлением соли и перца.
- Мелко нашинковать лук и морковь, тушить с растит. маслом до готовности, охладить.
- Сварившуюся рыбу достать из бульона, охладить и размять вилкой.
- В салатник продукты выложить слоями: на дно - размятую рыбу, затем тонким слоем хрен, овощи (масло тоже слить в салатник), залить майонезом.



Ягодина Юлия, г. Находка

ПОТРЕБУЕТСЯ:

- 2 вареных яйца,
- 1 б. шпрот,
- 2 картофелины,
- 2 моркови,
- 2 соленых огурца,
- 2 ст. л. конс. горошка,
- 250 г майонеза или 1 ст. сметаны,
- зелень петрушки или укропа.

Салат «Карусель»

- Шпроты, вареные картофель и морковь, огурцы и сваренное вкрутую яйцо нарезать мелкими кубиками, смешать с соусом и зеленым горошком. Салат уложить на блюдо и украсить зеленью.



Мардвинцова Ангелина, г. Тобольск

ПОТРЕБУЕТСЯ:

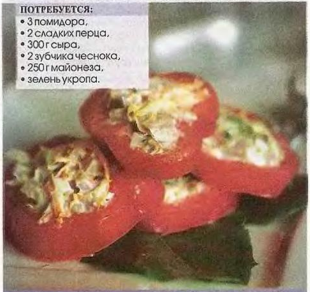
- 300 г кальмаров,
- 100 г крабовых палочек,
- 50 г красной икры,
- 2 вареных белка,
- майонез.

Салат «Морская жемчужина»

- Кальмары почистить, залить холодной водой, довести до кипения и кипятить 3 мин. Крабовые палочки мелко нарезать. Белки натереть на терке.
- Кальмары нарезать соломкой. Смешать крабовые палочки, белки, кальмары. Добавить икру и аккуратно перемешать. Заправить майонезом.
- Салат выложить в салатник, украсить икрой. Также в середину салатника можно положить перепелиное яйцо, оно будет символизировать жемчужину.

Астафьева Ольга, г. Керженец

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 3 помидора,
- 2 сладких перца,
- 300 г сыра,
- 2 зубчика чеснока,
- 250 г майонеза,
- зелень укропа.

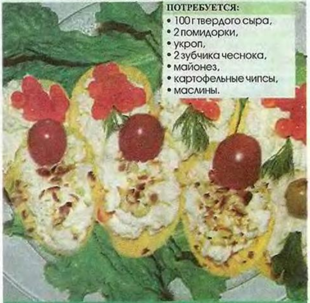


Помидоры с сырной заливкой

- Помидоры вымыть, обсушить и нарезать кружками. Перчики разрезать пополам, удалить зерна и нарезать перышками.
- Сыр натереть, добавить в него натертый чеснок и мелко нарезанную зелень укропа. Залить все майонезом и хорошенько перемешать.
- Этой смесью намазать овощи, поставить мин. на 20 в холодильник - и можно подавать к столу.

Лапина Наталья, г. Северодвинск

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 100 г твердого сыра,
- 2 помидорки,
- укроп,
- 2 зубчика чеснока,
- майонез,
- картофельные чипсы,
- маслины.



Сырная закуска на чипсах

- Сыр натереть на мелкой терке. Помидоры мелко нарезать. Зелень мелко покрошить.
- Смешать сыр, помидоры, зелень. Добавить выдавленный через пресс чеснок.
- Добавить майонез, перемешать. Полученную массу выложить на каждую чипсину. Украсить маслинами.

Апанасова Людмила, г. Витебск



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 3 болгарских перца,
- 400 г твердого сыра,
- 3 вареных яйца,
- 3 зубчика чеснока,
- майонез.

Перец с сыром и яйцами

• Перец помыть, удалить семена. Сыр натереть на мелкой терке. Смешать сыр, растертый чеснок, добавить немного майонеза. Этой массой заполнить перец, оставив немного места.

• В середину перца поместить яйцо таким образом, чтобы все остальное место было занято сыром. Поставить перец в холодильник на 4 ч. Затем острым ножом разрезать.

Николаева Валентина, г. Кузнецк



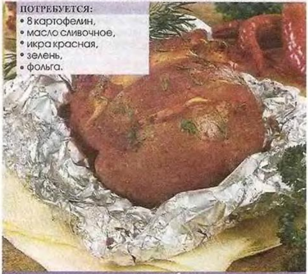
ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 300 г куриной печени,
- 200 г шампиньонов,
- 2 яйца,
- 1 средняя морковь,
- зеленый лук,
- майонез,
- растит. масло,
- готовые тарталетки.

Тарталетки «Фуршетные»

• Печень отварить, остудить, пропустить через мясорубку. Грибы мелко нарезать, обжарить на растит. масле и остудить. Яйца натереть на мелкой терке. Сырую морковь натереть на мелкой терке. Лук мелко нарезать. Смешать печень, грибы, яйца, морковь, лук. Немного посолить. Заправить майонезом. Салат можно выложить в салатник, а можно подавать в тарталетках.

Гусельщикова Надежда, г. Уфа

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 8 картофелин,
- масло сливочное,
- икра красная,
- зелень,
- фольга.



Картошечка «Серебряная мечта»

• Каждую картофелину хорошо вымыть, обсушить, завернуть в фольгу и запечь в духовке до готовности. Фольгу не снимать! Острым ножом сделать надрез на фольге в виде крестика или звездочки так, чтобы надрезалась кожура картофеля. Аккуратно развернуть "лепестки" вместе с кожурой. Снять с картофеля немного верхушки и положить на него сливочное масло и ложечку икры. Подавать горячим, украсив каждый веточкой укропа.

Сумарокова Алла, г. Тюмень

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 400 г сыра,
- 3 зубчика чеснока,
- 1 ст. л. майонеза,
- 15 шт. чернослива,
- перец черный молотый,
- зелень укропа.

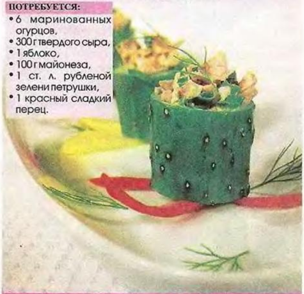


Сырные шарики с сюрпризом

• Сыр натрите на мелкой терке, чеснок измельчите. Соедините сыр, чеснок, майонез, добавьте перец черный молотый. Все перемешайте до образования однородной массы. Чернослив замочите в горячей воде на 40 мин. Сырную массу разделите на 20 частей, сформуйте шарики, поместив в середину каждого чернослив. Измельчите зелень укропа.

• Сырные шарики обкатайте со всех сторон в укропе и выложите на блюдо.

Юдина Инна, г. Пушкин

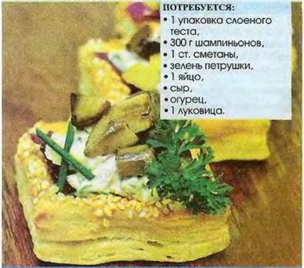


ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 6 маринованных огурцов,
- 300 г твердого сыра,
- 1 яблоко,
- 100 г майонеза,
- 1 ст. л. рубленой зелени петрушки,
- 1 красный сладкий перец.

Огурцы с сыром «Свежесть»

- Огурцы разрезать вдоль, вынуть мякоть, порубить ее и смешать с натертыми на крупной терке сыром и яблоком. Полученную массу хорошо перемешать с петрушкой и майонезом и заполнить ею огурцы.
- Подать на продолговатой стеклянной тарелке, украсив кусочками красного сладкого перца или помидорами.

Кутырева Елена, г. Пенза



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 1 упаковка слоеного теста,
- 300 г шампиньонов,
- 1 ст. сметаны,
- зелень петрушки,
- 1 яйцо,
- сыр,
- огурец,
- 1 луковица.

Волованы с грибной начинкой

- Лук и грибы нарезать мелкими кубиками, обжарить. Сметану перемешать с грибной массой, посолить.
- Тесто раскатать и вырезать кружочки, в половине кружочков вырезать середину. Смазать целые кружки яйцом, наложить на них кружки с дырками. Наколоть середину волованов. Смазать яйцом, переложить на смазанный противень, выпекать при 200°С 20 мин.
- Готовые волованы начинить грибной начинкой, посыпать тертым сыром, украсить огурцом и зеленью.

Дикова Валентина, г. Екатеринбург



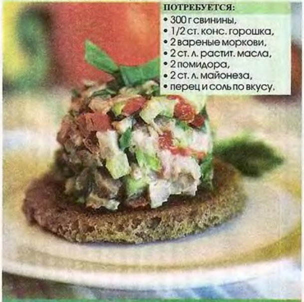
ПОТРЕБУЕТСЯ:

- 400 г филе кальмара,
- 2 картофелины,
- 200 г маринованного сладкого перца,
- 50 г зеленого лука,
- 1 луковица,
- 3 вареных яйца,
- 250 г майонеза,
- зелень петрушки.

Закуска «Море-море»

• Сваренные и охлажденные кальмары и сладкий маринованный перец нарезать соломкой. Зеленый и репчатый лук мелко нарезать. Сваренный «в мундире», очищенный картофель нарезать тонкими ломтиками. Измельчить яйца. Все смешать и заправить майонезом. При подаче посыпать мелко нарезанной зеленью.

Орлова Диана, г. Самара



ПОТРЕБУЕТСЯ:

- 300 г свинины,
- 1/2 ст. конс. горошка,
- 2 вареные моркови,
- 2 ст. л. растит. масла,
- 2 помидора,
- 2 ст. л. майонеза,
- перец и соль по вкусу.

Закуска «Покорение мужчин»

• Морковь очистить и нарезать соломкой. Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Мясо промыть, нарезать, жарить на растительном масле до готовности, затем остудить, смешать с морковью, помидорами и зеленым горошком, посолить, поперчить, заправить майонезом и подать к столу.

Лабачева Анна, г. Бор

Кабачки, фаршированные сыром

1 кабачок, 200 г тертого сыра, 3 ст. л. майонеза, укроп, 2 зубчика чеснока.

Кабачки очистить, вынуть середину и нарезать кружочками. Посолить, обвалять в муке и обжарить на растит. масле до золотистой корочки, сложить на блюдо. Для сырной массы: натереть сыр, смешать его с майонезом, тертым чесноком и зеленью укропа. Если дома имеется в наличие ветчина, можно положить ее, нарезав мелкими кубиками. Теперь берем кружок кабачка, смазываем его сырной массой и укладываем на блюдо. Отличнейшая закуска!

Афонина Валентина, г. Пушкин

Семга «Новогодняя»

Кусок семги (около 500 г), 1 большая луковица, 3 зубчика чеснока, черный молотый перец, черный перец горошком, лавровый лист, крупная морская соль, растит. масло.

Рыбу разрезать пополам, удалить кости, аккуратно снять кожу, разрезать на тонкие ломтики и выложить в емкость. Лук нарезать, чеснок измельчить и посыпать поверх рыбы. Затем солим, посыпаем молотым перцем, выкладываем перец и лаврушку, заливаем 3 ст. л. растит. масла, закрываем фольгой и оставляем на 5 ч. при комнатной температуре. Затем убрать на 3 ч. в холодильник.

Утром удалить лук с чесноком, лаврушку и перец и подавать к столу. Рыба получается сочной, мягкой, ароматной - отличная закуска.

Кучерова Жанна, г. Воркута

Заливное с перчиком

Набор для студня: говядина на мозговой косточке, можно 1 свиную ножку, 1 куриный окорочок, 1 луковица, 1 морковка, лавровый лист, перец горошком, соль, по 1 шт. сладкого перца двух цветов, маслины, зелень для украшения, желатин (1 ст. л. желатина на каждые 0,5 л мясного бульона).

Все мясные продукты промыть, выложить в кастрюлю, залить водой, довести до кипения. Затем снять пену, выложить овощи, лаврушку, перец, сделать огонь потише и варить до мягкости мяса, примерно около 3 ч. Солить бульон за час до готовности. Когда мясо будет готово, достать его вместе с овощами из бульона. Бульон процедить. Желатин заранее залить водой, дать набухнуть. Мясо нарезать соломкой, перец - мелкими кубиками. Разбухший желатин развести в горячем бульоне до растворения. Разложить мясо по формочкам, поверх выложить кубики разноцветного перца. В каждую формочку воткнуть по маслинке и украсить листиком петрушки. Залить подготовленные формочки бульоном, остудить, поставить в холодильник на ночь. Утром замечательное заливное готово.



Маноцкова Анна, г. Иркутск

Печеночный торт «Праздничный»



600 г телячьей печени, соль, перец, 2 яйца, 1 ст. муки или манки, 3 зубчика чеснока.

Начинка: 3 луковицы, 300 г грибов, 250 г майонеза.

Украшение: помидорки черри, 2 вареных яйца, тертый сыр, листья салата, веточка укропа, ломтики вяленого окорока.

Печенку провернуть через мясорубку, вбить яйца, всыпать частями муку, все хорошенько перемешать, посолить, поперчить, добавить мелкорубленый чеснок. Разогреть на сковороде растит. масло. С помощью неглубокого половника выливать тесто на сковороду, обжаривать блины с двух сторон. Грибы нарезать, лук измельчить и обжарить на растит. масле. На красивое блюдо укладываем слоями - печеночный блин, майонез. Хорошенько посыпаем грибами с луком и таким образом собираем весь торт, последним должен быть печеночный корж. Когда весь торт собран, смазать его майонезом со всех сторон. Бока посыпать тертым сыром, поверхность - тертым белком. А дальше украшайте, как вам подскажет воображение. Торту дать постоять около 1 ч., чтобы он пропитался, перед подачей разрезать на порционные куски.

Лагутина Ольга, г. Усть-Катав

Холодное мясо в желе «К новогоднему столу»

1 кг мяса без костей.

Для желе: 2 ст. мясного бульона, 9 пластинок желатина, 1/2 ст. мадеры.

Мясо обжарить со всех сторон на сковороде до образования корочки. Запечь в предварительно нагретой духовке при 225°С. Дать остыть. Для желе: замочите желатин в холодной воде на 5 мин., разведите мадерой и добавьте в процеженный бульон. Все перемешайте и поставьте в холодильник в плоской посуде. Желе выньте из посуды, опрокинув ее, нарежьте кубиками. Украсьте с помощью желе мясо, разрезанное на нужное количество порций.

Совет: слегка смажьте жидким желе кусочки мяса. Так оно будет выглядеть более праздничным и не засохнет.

Ульянова Дарья, г. Северск

Шампиньоны с начинкой

400 г шампиньонов, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 1/3 ст. грецких орехов, 1 ст. л. сливочного масла, 1 плавленый сырок.

Грибы помыть, вырезать ножки так, чтобы осталось пустота для начинки, и обжарить немного шляпки до золотистого цвета на сковороде на растит. масле.

Лук и ножки грибов очень мелко нарезать и обжарить на сливочном масле.

Сыр натереть на мелкой терке, смешать с обжаренным луком и грибами, добавить измельченные чеснок и орехи. И всем этим начинить обжаренные шляпки.

Мамихина Галина, г. Чита

Пряная малосольная рыбка

1 кг филе норвежской семги или другой красной рыбки, 1 ст. л. сухого тмина, 1 пучок укропа, 1,5 ст. свежеотжатого апельсинового сока, 2 ст. л. крупной соли.

Рыбу разделать на филе с кожей, но без костей. Размолоть скалкой тмин, укроп мелко порубить. Апельсиновый сок уварить в 3 раза. Смешать укроп, тмин и уваренный апельсиновый сок. Семгу уложить на лоток кожей вниз. Сверху выложить смесь из сока и приправ, посыпать крупной солью, накрыть влажной салфеткой и оставить мариноваться в холодильнике на 8 ч. Затем снять соль и маринад, нарезать семгу тонкими ломтиками. При подаче на стол блюдо можно оформить свежей зеленью, листьями салата, лимоном и черными маслинами.

Кушнарева Елена, г. Самара

Бутерброды со шпротами

1 б. шпрот, 1 батон, маринованные огурцы, майонез, чеснок, растит. масло.

Разогреть на сковороде растит. масло. Выложить белый хлеб и обжарить с двух сторон до золотистой корочки. Снять со сковороды готовые гренки, положить на салфетку, чтобы удалить лишний жир. Очистить чеснок и натереть каждый гренок. Затем смазать каждый гренок майонезом. Огурцы нарезать ломтиками и выложить на гренок, рядом уложить рыбку, посыпать свежим укропом.

Федорова Дарья, г. Сызрань

Заливная рыба «Праздничная»

400 г отварного рыбного филе, 600 г рыбного желе.

Желе: 1 кг рыбных отходов, 1 ч. л. 3% уксуса, 3 белка, лавровый лист.

Гарнир: 3 картофелины, 3 морковки, зеленый лук, зелень укропа.

Рыбу (судака, осетрину, щуку и т. п.) очистить, срезать плавники, удалить голову, выпотрошить и хорошо промыть. Тушку разрезать вдоль на 2 половины. Кости, плавники и головы залить 4 ст. холодной воды и варить чуть больше часа. Полученный бульон процедить, залить им куски рыбы, добавить лавровый лист, перец, лук, морковь и варить до готовности рыбы. Рыбу вынуть и оставить охлаждаться, а полученный концентрированный бульон осветлить оттяжкой из яичных белков. Для оттяжки: белки растереть с небольшим количеством воды. Теперь в охлажденный бульон добавить оттяжку, соль, перец, лавровый лист, петрушку, уксус, довести до кипения и, уменьшив огонь, выдержать 20 мин. После этого бульон процедить через ткань. Затем сваренные куски рыбы уложить в форму и украсить зеленью, морковкой, лимоном без кожуры и семян. Для этого украшения звездочки нужно обмакнуть в незастывшее желе, положить на рыбу и выдержать на холоде до тех пор, пока желе не застынет. После этого на форму с рыбой осторожно налить такой слой желе, чтобы он покрыл куски рыбы. Форму поставить на холод. Когда заливное застынет, разрезать его на порции, уложить на тарелки и гарнировать.

Лазарева Анна, г. Тамбов

Закуска «Кораллы»

300 г копченого колбасного сыра, 20 оливок, 2 зубчика чеснока, 2 ст. л. майонеза, 50 г крабовых палочек.

Сыр очистить и положить в морозилку. Замороженный сыр натереть на мелкой терке. В сыр добавить растертый чеснок и майонез. Майонеза нужно положить столько, чтобы получилась нежидкая пластичная масса. Крабовые палочки натереть в отдельную тарелку. Если вместо крабовых палочек используются креветки, то их отваривать 5 мин. в подсоленной воде, остудить и мелко нарезать. Небольшое количество сырной массы размять в лепешку, положить на нее оливку и скатать в шарик. Если оливки не фаршированные, то внутрь при желании можно положить кусочек грецкого ореха. Сырные шарики обвалять в крабовых палочках.

Маслова Ольга, г. Сургут

Рулетики «Быстрые»

400 г филе куриной грудки, 100 г сыра, 2 ст. л. майонеза, 3 зубчика чеснока, 1 вареное яйцо, 50 г шампиньонов, маслины, зелень, помидоры, листья салата для украшения.

Грудку отварить, охладить, нарезать тонкими пластинами. Сыр натереть на мелкой терке. Чеснок и зелень измельчить. Шампиньоны отварить и мелко нарезать. Яйцо нарезать. Сыр, чеснок, грибы, яйцо, зелень соединить и перемешать с майонезом. На каждую пластину куриного филе положить начинку и аккуратно свернуть рулетом. Край закрепить деревянной зубочисткой. Рулетики выложить на блюдо на листья салата. Украсить зеленью, маслинами и кружочками помидоров.

Варламова Светлана, г. Сосновый Бор

Корзиночки с грибами

Тесто: 100 г маргарина, 1/4 ст. сметаны, щепотка соли, 1/4 ч. л. соды, мука (сколько возьмет).

Начинка: 500 г любых грибов, 1/2 ст. сметаны, 2 луковицы, 2 ст. л растит. масла, 100 г "Российского" сыра, соль, перец по вкусу.

Высыпать в миску 1 ст. муки, натереть на крупной терке маргарин и размять руками до получения крошки. В сметану добавить соду, соль и выложить ее к тесту. Тесто тщательно вымешать руками. Готовое тесто выложить в формочки для кексов таким образом, чтобы корзиночки были тоненькими, но без дырок.

Для начинки: на раскаленную сковороду налить растит. масло, выложить мелко нарезанный лук и обжарить до прозрачного состояния. К обжаренному луку выложить мелко нарезанные грибы, обжарить до готовности, посолить, поперчить.

В грибную массу выложить сметану и перемешать. Формочки с тестом наполнить на 2/3 начинкой. Выпекать при 180°C около 25 мин. Достать из духовки, посыпать тертым сыром и запекать еще до расплавления сыра. Корзиночки слегка остудить, достать из формочек и посыпать зеленью.



Динскова Ангелина, г. Тольятти

Помидоры с креветками

8 помидоров, 200 г креветок, 2 ст. л. зеленого горошка, 2 ст. л. майонеза, 2 ст. л. 33% сливок, соль, перец.

Отрезать у помидоров верхушку с плодоножкой. Чтобы придать помидорам устойчивость, срезать немного мякоти с нижней части. Чайной ложкой аккуратно вынуть мякоть, стараясь не повредить стенки. Присыпать внутренность помидоров солью. Выложить помидоры срезом вниз на бумажную салфетку и оставить подсыхать на 20 мин.

Для начинки: мелко нарезать мякоть помидоров, смешать ее с креветками, горошком. Заправить майонезом и сливками, посолить и поперчить.

Начиняем помидоры фаршем и ставим в холодильник на 1 ч.

Лазина Наталья, г. Люберцы

Картофельные лодочки с грибами

6 вареных картофелин, 300 г грибов, 1 большая луковица, 1 помидор, 200 г сыра, соль, перец.

Разрезать вдоль отварной картофель, кожуру не снимать. Чайной ложкой выскоблить середину, посолить, поперчить, смазать майонезом. Грибы нарезать и обжарить с луком. Помидор обдать кипятком, снять кожуру, вычистить семечки, нарезать кубиками и смешать с жареными грибами. Наполнить картофельные лодочки полученным фаршем, посыпать тертым сыром и поставить запекаться в духовку на 10 мин., пока не расплавится сыр. Украсить веточками укропа.

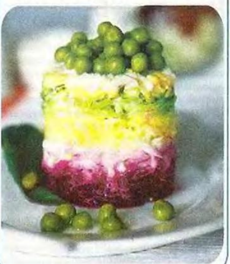
Трифонова Вероника, г. Петрозаводск

Селедочная горка

4 филе селедки, 1 картофелина, 2 средние морковки, 1 небольшая свекла, 250 г майонеза, 2 ст. л. желатина, разведенного в 1/2 ст. воды.

Отваренные овощи чистим, режем на мелкие кубики. Предварительно замоченный желатин нагреваем на водяной бане до полного растворения, чуть охлаждаем и смешиваем с майонезом. Сельдь чистим и разрезаем на аккуратные кусочки. На плоское блюдо кладем слой картофеля, перемешанного с желатиново-майонезной заправкой, слой сельди, затем так же заправленную морковь, снова сельдь, следующий слой свекла, заправленная так же, как морковь и картофель. Последний слой - картофельный. Придаем салату вид горки и заливаем майонезом с желатином. Украшаем зеленью.

Закуска получается высокая, и резать ее нужно кусочками, как торт.



Урюпинскова Ксения, г. Кирово-Чепецк

Крабовый рулет

Лаваш тонкий, 400 г крабовых палочек, укроп, петрушка, 3 вареных яйца, 150 г сыра, 250 г майонеза, зубчик чеснока.

Мелко режем яйца, зелень и перемешиваем. Рубим крабовое мясо. На мелкой терке трем сыр, зубчик чеснока, добавляем 2 ст. л. майонеза, смешиваем. Берем 2 листа лаваша, раскладываем на столе так, чтобы один заходил на другой, и равномерно выкладываем яйца с зеленью и поливаем этот слой майонезом. Затем кладем еще один лист лаваша, равномерно выкладываем на него нарезанное крабовое мясо и также заливаем майонезом. Кладем наверх еще один лист лаваша и равномерно раскладываем тертый сыр с чесноком и майонезом. Затем аккуратно скручиваем все в рулет, заворачиваем в фольгу и убираем на 2 ч. в холодильник.

Дикова Валентина, г. Екатеринбург

Закуска «Клеопатра»

300 г копченой грудинки, 100 г твердого сыра, 1/2 ст. чернослива, 1/4 ст. грецких орехов.

Отрезать ломтик грудинки, на него положить сыр в форме прямоугольника, орехи - кусочками и чернослив - соломкой. Все свернуть рулетиком и деревянной шпажкой скрепить края. Выложить на противень и поставить в разогретую духовку мин. на 5.

Желательно взять грудинку пошире, чтобы из рулетиков ничего не вываливалось.



Давыдова Людмила, г. Среднеуральск

Закуска «Изысканная»

400 г филе слабосоленой семги, 100 г очищенных креветок, 2 свежих огурца, помидор, маслины, лимон, майонез, зелень.

Креветки отварить в слегка подсоленной воде, охладить. Огурец мелко нарезать. Смешать с креветками, заправить майонезом. Семгу нарезать тонкими длинными кусочками.

Завернуть в получившийся тонкий лист начинку из креветок и огурцов, положить в тарелку, украсить ломтиками огурца, помидора, лимона, маслинами и зеленью.

Несмеялова Оксана, г. Ижевск

Яйца «Сюрприз»

4 вареных яйца, 1 куриное филе, 15 грецких орехов, зелень, майонез.

Яйца разрезать пополам и вынуть желтки. Куриное филе отварить, охладить и мелко нарезать. Соединить желтки и куриное филе, хорошенько размять вилкой. Грецкие орехи мелко порубить. Смешать все и заправить майонезом. Начинить полученной смесью половинки белков, сверху посыпать грецкими орехами и украсить зеленью.

Динскова Ангелина, г. Тольятти

Грибы «Под снегом»

Маринованные грибы, 1 плавленый сырок, 2 вареных яйца, 2 вареные картофелины, 1/2 ст. вареного риса, 1 луковица, укроп, майонез.

Грибы нарезать соломкой, лук нашинковать полукольцами и ошпарить кипятком. Картофель, сырок, отдельно белки и желтки натереть на терке. Салат укладывать слоями: грибы, лук, майонез, рис, желтки, майонез, картофель, майонез, сыр, майонез, белок. Сверху смазать майонезом, украсить зеленью и дать настояться пару часов.

Алонцова Анна, г. Ельня

Рулет «Узник замка «Иф»

Для начинки: 2 моркови, корень петрушки, корень сельдерея, 1 луковица, 1 яйцо, 100 г кильки, 200 г шпика, 1 ст. л. сметаны, перец, соль по вкусу.

Через мясорубку пропустить шпик, лук, предварительно обжаренный, яйцо, кильку, добавив при этом немного соли, поперчить, добавить нарезанную мелкими кубиками морковь. Кусок мяса толщиной 1,5 см отбить, посыпать перцем и посолить. На него положить равномерно начинку. Пласт мяса с начинкой плотно свернуть рулетом, зашить в марлю. Варить в подсоленной воде с добавлением ароматических корений и специй при едва заметном кипении. Готовый рулет вынуть, остудить, выдержать под прессом на холоде 2 ч. Удалив марлю, нарезать рулет, уложить на блюдо, украсить ломтиками моркови, помидоров и соленых огурцов.

Молчанова Ксения, г. Владимир

Рыба «С сюрпризом»

1 кг судака, 200 г филе лосося, 1 яйцо, 15 оливок, фаршированных перцем, 2 ст. л. масла сливочного, 1 пучок зелени петрушки, 1 лимон, лавровый лист, перец красный и черный молотый, перец черный горошком, соль.

Судака очистите, отрежьте голову и хвост, удалите кости, сбрызнуть лимонным соком, посолите, поперчите. Из головы и костей сварите бульон. Филе лосося измельчите, добавьте яйцо, соль, красный перец, масло, 2 ст. л. бульона и взбейте. Половину очищенного судака покройте половиной рубленой зелени и лососевой массы, вдоль рыбы положите оливки, а сверху разложите оставшуюся лососевую массу и зелень. Накройте все оставшейся половиной судака, перевяжите шпагатом. Затем залейте рыбу теплым бульоном, доведите до кипения, добавьте перец горошком, лавровый лист, соль и припускайте 45 мин. Перед подачей разрежьте рыбу на порционные куски, оформите зеленью.



Маркова Варавара, г. Екатеринбург

Нежные рулетики «Морской бой»

5 кальмаров, 5 крабовых палочек, 1 морковка, 1 луковица, 1,5 ч. л. горчицы, 200 г сыра, 2 ст. л. майонеза, 2 ст. л. кетчупа, 2 ст. л. растит. масла.

Тушки кальмаров очищаем, разрезаем и раскладываем в виде филе. Намазываем с одной стороны тонким слоем горчицы и слегка присаливаем. Можно немного поперчить. Натираем морковь и сыр на крупной терке, лук нарезаем тонкими полукольцами. Обжариваем на растит. масле сначала лук, затем морковь до золотистого цвета, подсаливаем. На филе кальмара кладем на тонким слоем обжаренные морковь с луком, тертый сыр, крабовую палочку, заворачиваем кальмара рулетиком, закрепляем зубочисткой. Укладываем рулетики на смазанный маслом противень, делаем на них сеточку из майонеза и кетчупа. Ставим в разогретую до 180 градусов духовку.

Молчевская Ирина, г. Кузнецк

Кальмар «Особенный»

500 г кальмаров, 2 зубчика чеснока, 7 грецких орехов, 1/4 ст. оливкового масла, 1 кусочек белого хлеба, соль.

Отвариваем кальмары и режем соломкой.

Для заправки: чеснок и грецкие орехи пропустить через мясорубку. Мякиш хлеба намочить в воде и сильно отжать. Чеснок, хлеб и орехи растереть с 1/4 ст. л. растит. масла. Этим соусом заправляем кальмары, солим по вкусу.

Несмеялова Оксана, г. Ижевск

Заливное из языка



1 свиной язык, 1 вареная морковь, 4 вареных яйца, 20 оливок или маслин, горсть клюквы, зелень, 4 ст. л. желатина, лавровый лист, перец горошком, соль.

Язык отварить до готовности. В конце варки добавить лавровый лист, соль и перец горошком. Желатин залить 1,5 ст. холодной воды и дать набухнуть. Желатин поставить на огонь и варить до полного растворения, не доводя до кипения. Бульон от языка процедить. В литр процеженного бульона добавить желатин, перемешать, снова процедить. На дно формы положить рядами кусочки очищенного языка, между ними уложить красиво нарезанную морковь, яйца, оливки, клюкву. Залить бульоном с желатином так, чтобы он наполовину покрывал слой из овощей и языка. Поставить в холодильник до застывания. Украсить веточками зелени и снова залить бульоном полностью. Поставить в холодильник до полного застывания. Чтобы достать заливное из формы, его надо опустить в горячую воду и перевернуть. А можно подавать на стол прямо в форме.

Морозова Раиса, г. Ногинск

Закуска из креветок с сыром

200 г очищенных крупных креветок, 300 г сыра, 3 ст. л. масла.

Сыр нарезать тонкими ломтиками, завернуть в каждый креветку. Выложить полученные рулетики на противень, смазанный маслом. Поставить в духовку, нагретую до 200°С, на 15 мин. Подавать к столу остывшими.

Фетисова Тамара, г. Ессентуки

Свинина в тесте «Для тебя»



500 г свинины, 1 ст. муки, 3 вареных яйца, 1 ст. л. свиного жира, 1/2 ст. панировочных сухарей, 3 ст. л. майонеза, перец и соль по вкусу.

Из муки, яиц и небольшого количества воды приготовить жидкое тесто.

Мясо промыть, посолить, поперчить, опустить в тесто, выложить в смазанную жиром и посыпанную панировочными сухарями форму и запекать в умеренно разогретой духовке до готовности, нарезать порционными кусками, смазать майонезом и подать к столу.

Федорова Дарья, г. Сызрань

Помидоры «Мимоза»

4 помидора, 6 вареных яиц, зеленый салат, зелень сельдерея, 1/2 луковицы, майонез, соль, черный молотый перец.

Белки отделить от желтков, тщательно перемешать с мелко нарезанным сельдереем, луком, солью, перцем и майонезом до получения однородной массы. Помидоры ошпарить кипятком, облить холодной водой, снять кожуру, разрезать каждый на 8 частей. Выложить их на листья салата, посолить, поперчить, в центре положить подготовленную смесь, украсить пропущенными через сито яичными желтками.

Урганова Валентина, г. Глазов

Куриный рулет с шампиньонами

300 г куриного фарша, 200 г шампиньонов, 1 луковица, 2 плавленых сырка "Дружба", 3 яйца, 250 г майонеза, молотый перец, приправа куриная.

Грибы мелко нарезать, обжарить с луком, остудить и смешать с куриным фаршем, перцем и приправой.

Для теста: сырки натереть на мелкой терке, добавить 2 яйца и майонез, хорошо перемешать, получится жидкое тесто.

Противень застелить бумагой, вылить тесто и выпечь в духовке до золотистого цвета. Дать коржу остыть немного, выложить сверху фарш, равномерно распределить, свернуть рулетом, смазать взбитым яйцом. Затем поставить в духовку и запекать до светло-коричневой корочки.

Лазарева Анна, г. Тамбов

Буженина, запеченная в фольге

500 г свиной шейки, 3/4 ст. красного полусухого вина, 2 зубчика чеснока, соль, перец черный молотый, сладкий перец для украшения.

Мясо помыть, обсушить. Чеснок нарезать соломкой. Нашпиговать мясо чесноком, посыпать специями, посолить, залить вином, накрыть крышкой и поставить мариноваться на ночь. Маринованное мясо выложить на 4 слоя фольги, плотно упаковать, поместить на противень и запекать в духовке при 180°С около 2 ч. За 15 мин. до готовности вынуть мясо из духовки, надрезать фольгу и проткнуть ножом мясо. Если появится розовый сок, то время запекания увеличить. Готовое мясо вынуть из духовки, освободить от фольги, разрезать на порции, выложить на блюдо.

Никитченко Светлана, г. Кстово

Овощной торт с орехами

2 соленых огурца, 3 вареные картофелины, 1 вареное яйцо, 1 вареная свекла, 2 вареных моркови, 100 г сыра, 1 луковица, 1/2 ст. орехов, 1/2. б. конс. горошка, 250 г майонеза, зелень.

Все продукты натереть на терке в отдельные салатники. Взять большое блюдо и укладывать слоями: огурцы, 1/2 картофеля, 1/2 лука, майонез, остатки картофеля, остатки лука, майонез, морковь, яйца, орехи, майонез, сыр, майонез, горошек, зелень.

Все без соли!

Зайцова Анастасия, г. Брянск

Студень «Деревенское угощение»

500 г говяжьих ножек, 500 г мяса, 1 луковица, 1 морковь, петрушка, перец, чеснок, соль по вкусу.

Опалить ножки, затем разрубить их на части и оставить в холодной воде на 3 ч. Тщательно промыть. Залить холодной водой из расчета: на 1 кг мясопродуктов - 2 л воды. Довести до кипения, снять пену и варить 8 ч. при закрытой крышке. Пока варится, жир нужно снять 3 раза. Перед окончанием варки (примерно за 1 ч.) положить морковь, петрушку, лук и специи. Перед окончанием варки последний раз снять жир, бульон процедить. Из мяса удалить кости.Нарезать на доске, ссыпать в бульон, посолить и варить 10 мин., добавить нарезанный чеснок. Разлить в формы и поставить в холодное место застывать. При подаче нарезать кусками и украсить зеленью. Отдельно поставить соусы, хрен с уксусом или сметаной.

Дикова Екатерина, г. Кронштадт

Креветки заливные

300 г креветок, 2,5 ст. мясного бульона, 1/2 лимона, 1 морковь, зелень петрушки и укропа по вкусу.

Креветки очистить и промыть проточной водой, отварить, выложить на блюдо. Сверху украсить измельченной зеленью петрушки, укропа, вареной морковью, дольками лимона. Осторожно залить охлажденным мясным бульоном, смешанным с желатином, и охладить.

Стокальская Анна, г. Кострома

Заливные караси с помидорами

1 кг карасей, 2 помидора, 1 болгарский перец, 1/4 ст. л. желатина, 1 вареное яйцо, 1 луковица, 1 ст. л. майонеза, молотый перец и соль по вкусу.

Помидоры нарезать кружочками, перцы - кольцами, яйцо - кружочками, лук порубить. Рыбу промыть, очистить, выпотрошить, вынуть кости, отрезать головы и плавники и разделать на филе. Из голов вынуть жабры, плавники и головы залить холодной водой, довести до кипения, добавить перец и соль и варить на слабом огне 20 мин. Затем бульон процедить, довести до кипения, положить филе, лук и варить до готовности. Филе вынуть из бульона. Бульон процедить, смешать с растворенным в воде желатином, довести до кипения и снова процедить. Филе выложить в форму, сверху положить кружочки помидоров и яйца, кольца перца, залить бульоном и поставить в прохладное место на 2 ч. Готовую рыбу нарезать порционными кусками, смазать майонезом и подать к столу.



Стехина Марина, г. Таганрог

Помидоры заливные «Яркие краски»

500 г помидоров, 100 г куриного филе, 1 морковка, 2 луковицы, 1,5 ст. л. желатина, соль, перец, зеленый горошек, маслины, зелень.

Желатин замочить в 1/2 ст. холодной кипяченой воды и оставить на 1 ч. Луковицу разрезать на 4 части, морковь крупно нарезать.

Положить в кастрюлю филе, лук, морковь, посолить, поперчить, варить филе до готовности. Когда филе сварится, бульон процедить, добавить желатин и довести до кипения, но не кипятить. Остудить и мелко нарезать.

Помидоры помыть, срезать верхушку, аккуратно чайной ложкой удалить мякоть. Нафаршировать куриным филе, залить бульоном, поставить в холодильник на 6 ч. При подаче украсить горошком, нарезанными маслинами и зеленью.

Беляева Ангелина, г. Астрахань

Печень слоеная

500 г говяжьей печени, 1 ст. муки, 1 луковица, 1 ст. растит. масла, 4 яйца, чеснок, майонез, молоко топленое.

Печень пропустить через мясорубку, взбивая миксером, добавить муку, соль, яйцо, лук, пропущенный через мясорубку, растит. масло и разбавить топленым молоком до консистенции блинов. Чеснок растереть и смешать с майонезом. На разогретой сковороде выпекать блины и каждый блин смазывать майонезом с чесноком. Дать майонезу пропитаться. Подается на стол как холодная закуска.